Fogueiras e Comida Mateira

Série Ar Livre 14

Esta é mais uma publicação
TAFARA

Série Ar Livre
Volume 14

FOGUEIRAS E COMIDA MATEIRA

1a. Edição: 1500 exemplares
Diagramação e Edição: Carlos Alberto F. de Moura
Capa: Carlos Alberto F. de Moura
Coordenação: Mario Henrique P. Farinon
Autor: Moacir Starosta

“OBRA INDEPENDENTE, NÃO OFICIAL OU AUTORIZADA PELA UEB.”

Porto Alegre, RS, 2001

À meus pais,
Adolfo Starosta (*In Memorian*) e Zilda Marchik Axelrod Starosta,
Meus exemplos,
Aos irmãos escoteiros mais velhos, que me ajudaram em um momento difícil...
Ao irmão escoteiro Paulo Von Lichtenberg que me ensinou algumas técnicas sobre o assunto.

Aos verdadeiros amigos.

Meus agradecimentos pelo apoio e inspiração.

Muito Obrigado!

Moacir Starosta

APRESENTAÇÃO

Na Páscoa de 1998, de 10 a 12 de abril, um grupo de escotistas e dirigentes reuniram-se, em um sítio denominado TAFARA CAMP, tomando para si a incumbência de suprir a lacuna deixada pela falta de definição do tema das Especialidades, concebeu e criou o que hoje constitui-se no Guia de Especialidades da UEB.

O mesmo grupo, na seqüência, participou decisivamente na elaboração dos Guias Escoteiro, Senior e Pioneiro.

Visto que este trabalho informal e espontâneo estava tendo resultados positivos, e, entendendo que a carência de instrumentos, principalmente literatura, é um grande obstáculo ao crescimento do Escotismo, resolvemos assumir como missão "disponibilizar instrumentos de apoio aos praticantes do Escotismo no Brasil".

Este grupo, que tem sua composição aberta a todos quantos queiram colaborar com esta iniciativa, também resolveu adotar o pseudônimo TAFARA para identificar-se e identificar a autoria e origem de todo o material que continuará a produzir.

Os instrumentos que TAFARA se propõe a produzir, tanto serão originais como os Mapas de Especialidades, de Etapas Escoteiro, de Etapas Senior e de Planejamento, já editados pela Loja Escoteira Nacional, como também, traduções, adaptações, atualizações, consolidações, etc., de matérias já produzidas em algum momento, e que, embora sejam úteis, não mais estão disponíveis nos dias de hoje.

O material produzido por TAFARA é feito de forma independente. Não temos a pretensão de fazermos obras primas, mas instrumentos que possam auxiliar a todos quantos pratiquem Escotismo no Brasil.

Envie-nos sugestões para criarmos e aperfeiçoarmos qualquer material que seja necessário.

Este é mais um instrumento de apoio a suas atividades. Ele é uma coletânea de idéias de obras editadas em vários países.

Boa Atividade.

Mario Henrique Peters Farinon

EDIÇÃO IMPRESSA PELA DIRETORIA REGIONAL 2001/2003

Diretoria	Mario Henrique Peters Farinon
Diretoria	David Crusius
Diretoria	Márcio Sequeira da Silva
Diretoria	Ronei Castilhos da Silva
Diretoria	Osvaldo Osmar Schorn Correa

EDIÇÃO DIGITAL DISPONIBILIZADA PELA DIRETORIA REGIONAL 2004/2006

Diretoria	Ronei de Castilhos da Silva
Diretoria	Neivinha Rieth
Diretoria	Waldir Sthalscmidt
Diretoria	Paulo Roberto da Silva Santos
Diretoria	Leandro Balardin

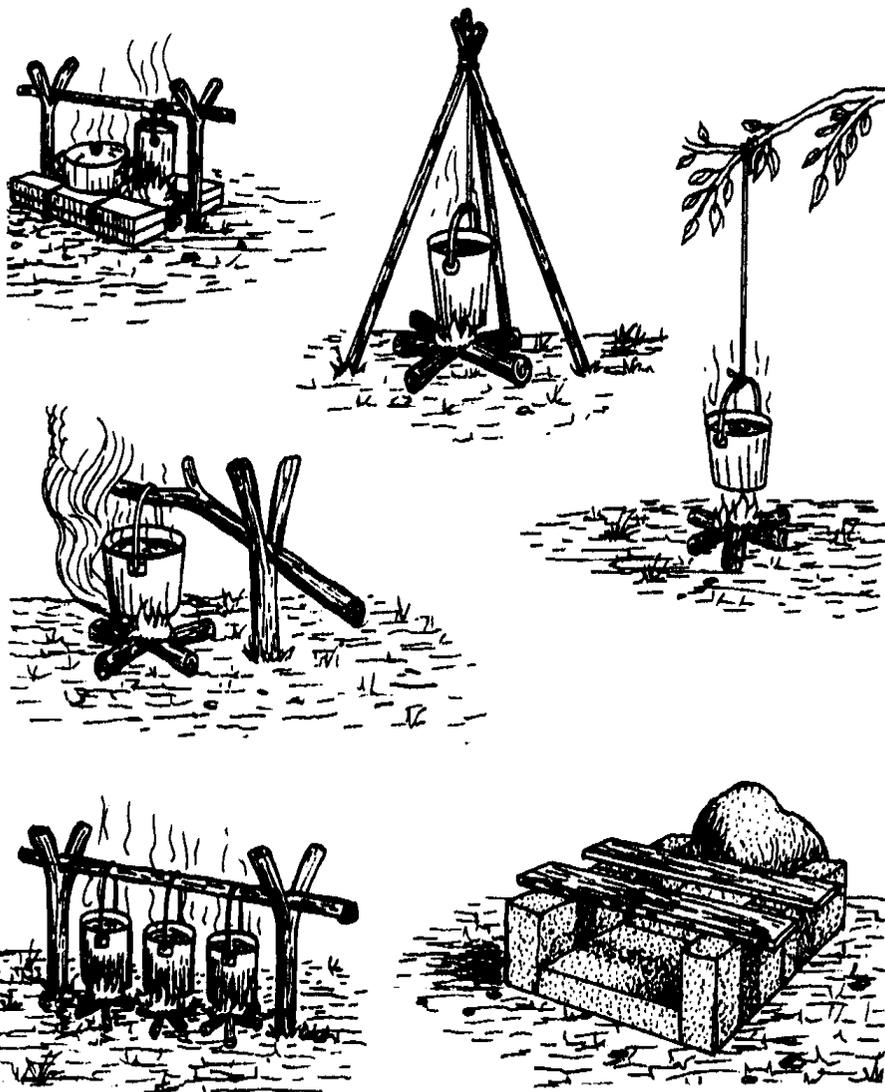
COMITÊ GESTOR

Carlos Alberto de Moura
Marco Aurélio Romeu Fernandes
Mario Henrique Peters Farinon
Miguel Cabistani
Paulo Lamego
Paulo Ramos
Paulo Vinícius de Castilhos Palma
Siágrio Felipe Pinheiro
Tania Ayres Farinon

"Todo escoteiro deve, naturalmente, saber cozinhar sua refeição de carne e legumes, e também fazer o seu pão, sem o auxílio dos utensílios de cozinha comumente usados."

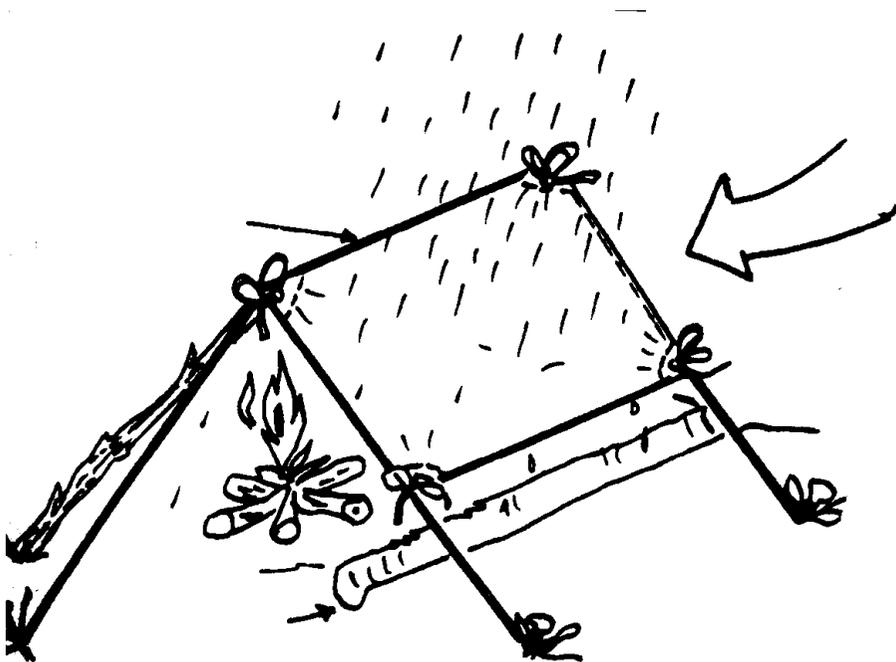
Baden-Powell

Fogueiras

É claro que um escoteiro, como primeira coisa, deve saber acender uma fogueira.
Para confeccionar-mos uma comida mateira são necessários fogos que dêem muita brasa, poucas chamas e pouca fumaça, isto é obtido quando se usa lenha seca.

Para produzirmos uma fogueira devemos observar os passos que se seguem:

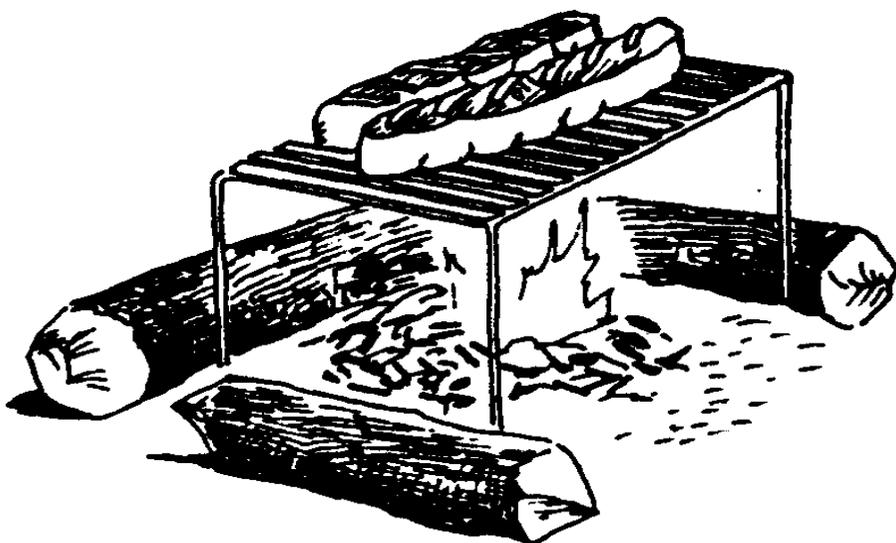
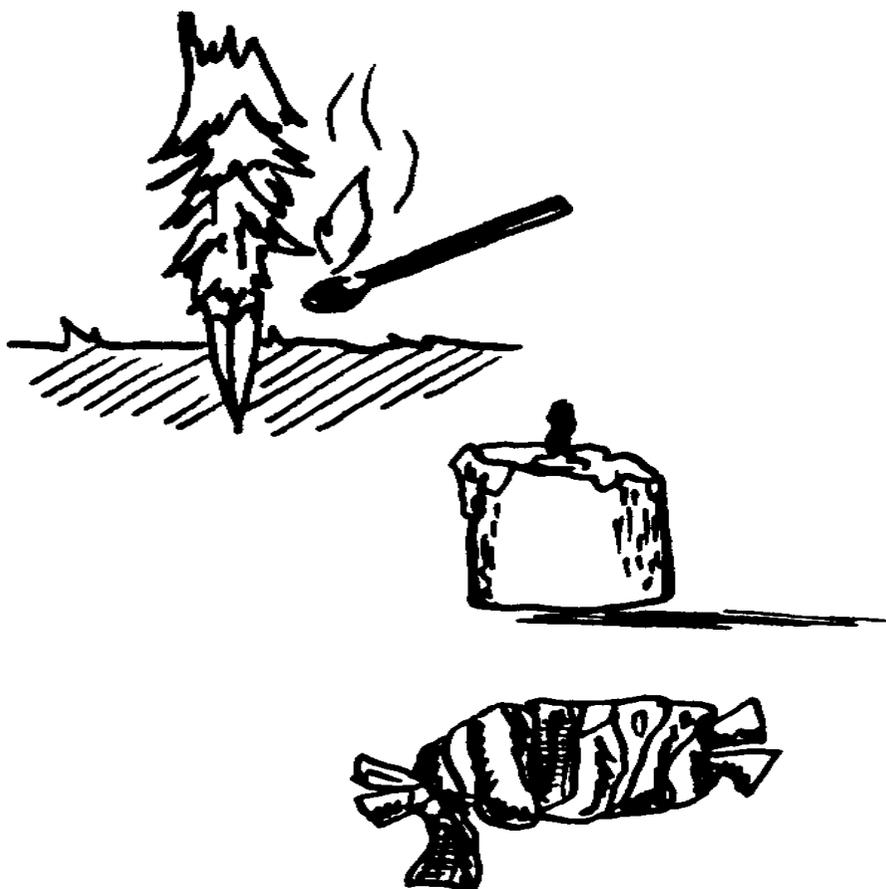
Escolha do lugar: depende do lugar onde se está acampado e qual o tipo de fogo que se necessita. Também é necessário cuidado com o estado metereológico do tempo e, logicamente, a disponibilidade de lenha.

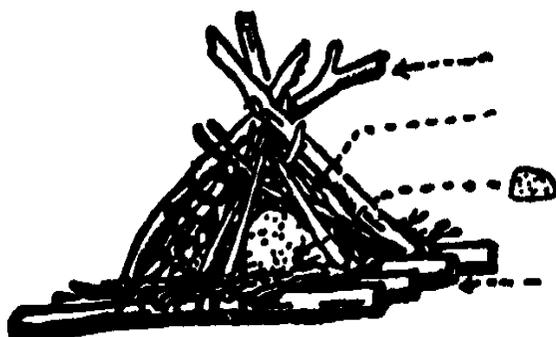
Pode-se fazer fogo em quase todos os lugares se o dia está bonito e, caso não existam correntes de ar.

Se estiver chovendo ou se houver vento forte, se deve buscar um lugar protegido.

Como se Produz o Fogo

Primeiro limpar o lugar ao redor dos materiais que possam ser inflamáveis, tais como: folhas secas, galhos e mato em geral afim de evitar que o fogo se alastre às moitas ao redor.

Como sugestão limpe um círculo de dois metros ao redor da fogueira e, deixe sempre alguns galhos com folhas por perto, para se necessário, apagar qualquer foco de fogo acidental.

Ao iniciar a montagem do fogo devemos colocar o que chamamos de isca, que é algum material de fácil combustão que será o material a se inflamar primeiro produzindo uma chama intensa e brilhante. Eis algumas sugestões de iscas: galhos secos picotados de baixo para cima, ramos finos e secos de árvore, pedaços de casca de árvores com resina como pinus, acácia ou eucalipto, papel com parafina (vela), galhos bem finos transformados em uma mecha ou acendendores industriais para carvão vegetal (lascas de madeira ou serragem compactadas com resina), vendidos em lojas especializadas ou supermercados.

Não é recomendado o uso de combustíveis, pois somente queimam a superfície (casca) dos galhos e não esquentam a madeira mais grossa, além de serem de manuseio perigoso.

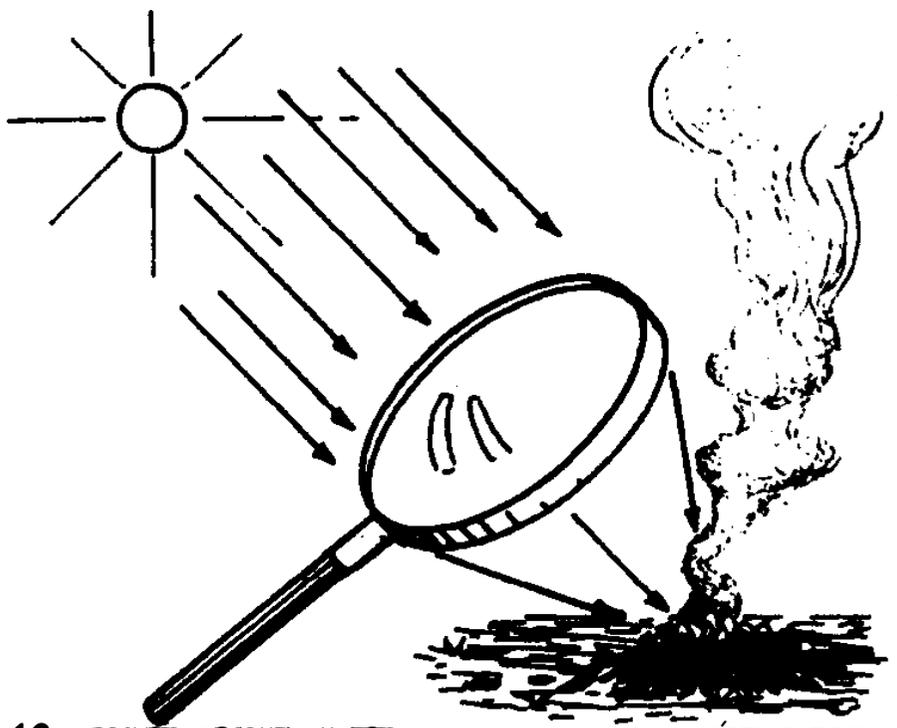
É necessário após a isca, montar a pirâmide inicial com galhos secos e finos. Caso a lenha esteja muito molhada faça pequenos cortes no sentido inverso para expor a parte seca, cuidando para orientar a "boca" para o lado da corrente de ar. Coloque alguns galhos mais grossos por fora para secar e esquentar, não coloque lenha em excesso.

Como se produz o fogo:

(A) Coloque em primeiro lugar um material de fácil combustão (papel, capim ou folhas secas, galhos finos e, finalmente, alguns grossos).
(B) Acender o fósforo, proteja a chama com uma das mãos.
(C) Acenda o papel ou o capim seco.
(D) Quando não houver necessidade de fogo, apague-o. Molhe cada graveto com água e apague todas as brasas. Remova a terra e volte a molhar. Assegure-se bem que está tudo absolutamente apagado.

Dicas para Reacender o Fogo

* para guardar um fogo por algumas horas ou mesmo para o dia seguinte, cubra-o com as próprias cinzas, retirando-as mais tarde e assoprando, o fogo reacende sozinho;
* colocar um pouco de cinza na palma da mão, poderemos transportar uma brasa sem nos queimarmos. A cinza é um ótimo isolante térmico;
* o fogo é um ótimo desinfetante;
* não jogue gasolina, álcool ou qualquer substância inflamável em fogo aceso.

Acendendo o Fogo sem Fósforo

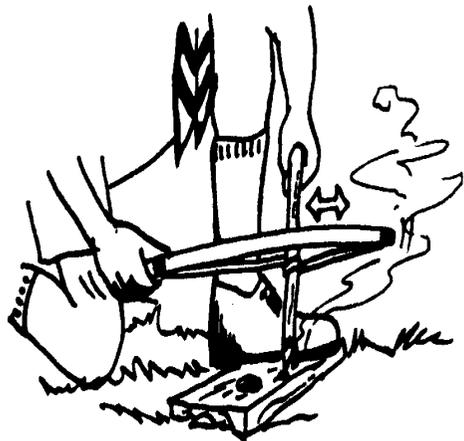
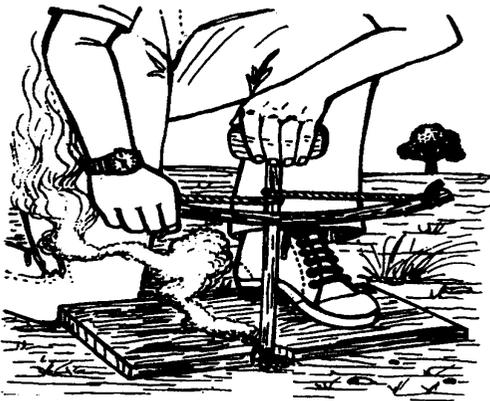
* com lentes:

* com pedra e aço:

Arranje uma pedra bem dura, com a ponta de uma faca de aço, produza faíscas com o atrito aproximando-se bem da isca, que deve estar bem seca. Uma vez acesa a isca, abane ou assopre lentamente as brasas até surgirem as chamas.

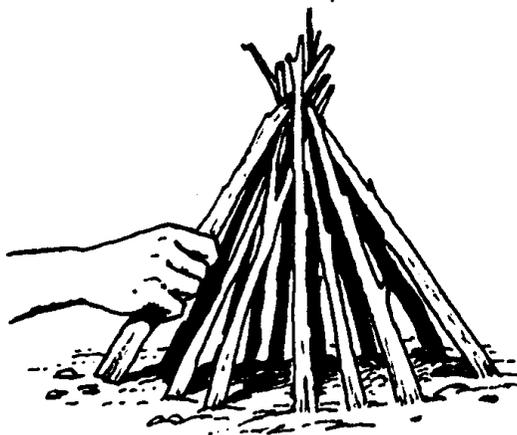
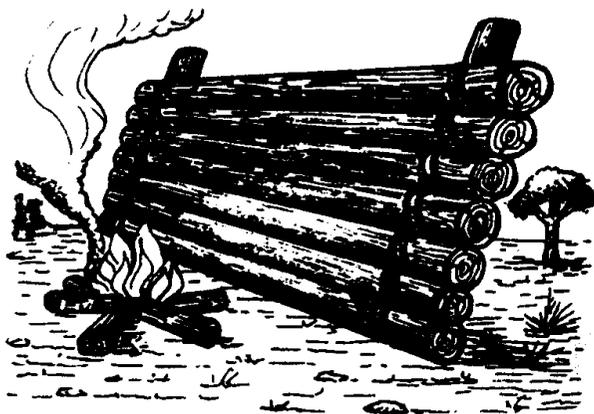
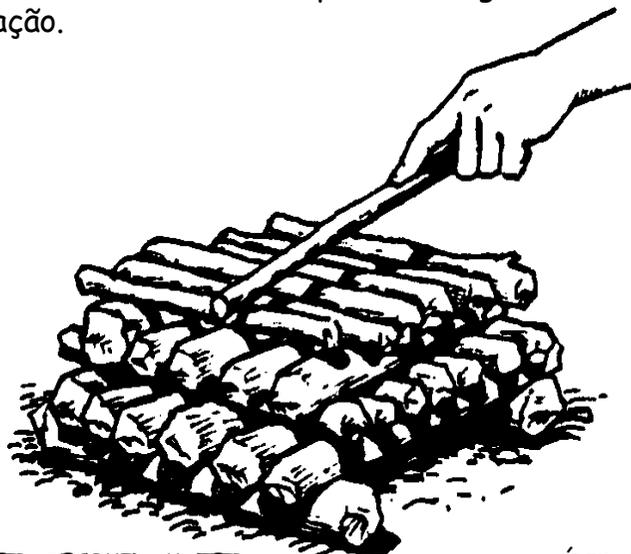
* método apache:

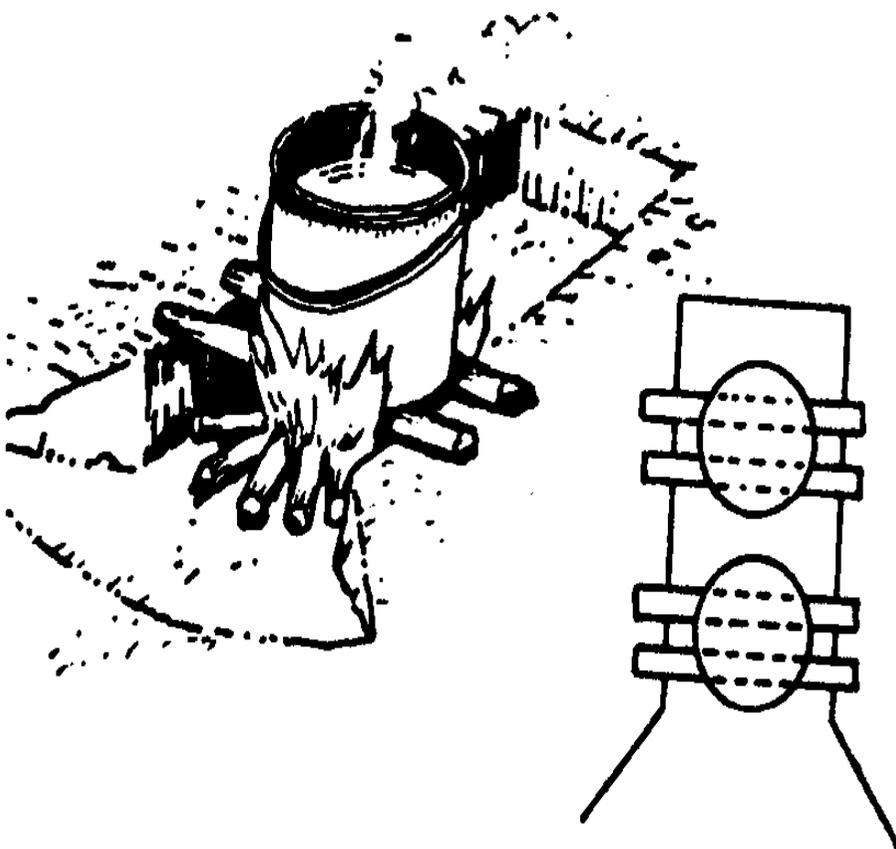
Pegue um pedaço de madeira dura, com o cerne (núcleo duro) perfeito, mas com a camada exterior um pouco podre.

Faça uma pequena cova na parte podre até atingir o cerne.

Coloque uma vareta de madeira dura e com uma correia de couro, dê uma volta na vareta e amarre a correia na outra extremidade do arco. Aplique um movimento de vai e vem. O atrito na madeira esquentará a isca o suficiente para que ela acenda e inicie o fogo.

*Método Indígena Australiano ou Zulú: Ache um pedaço de graveto bem duro e perfure um buraco num pedaço de madeira macia, fazendo-o girar rapidamente entre as mãos o graveto, obtêm-se fagulhas ou pequeninas brasas que acendem o capim seco ou algumas fibras de casca de árvore bem secas.

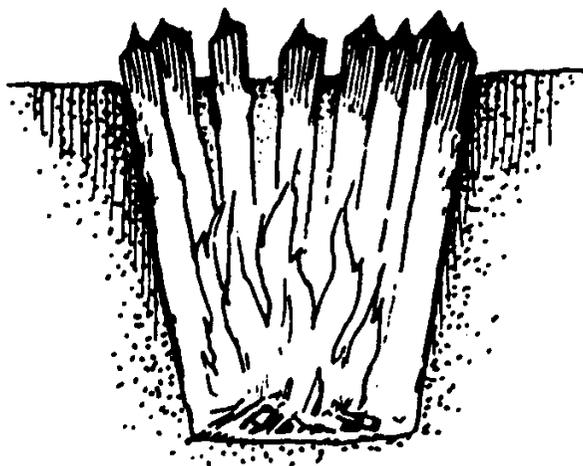
Alguns Tipos de Fogueiras

FOGO DE PIRÂMIDE: É o tipo mais simples de fogueira, sendo o mais utilizado como iniciador para outros tipos de fogueiras.

Também é possível transformá-lo em um fogo refletor ao se colocar pedras ou toras empilhadas ao seu lado. Serve para aquecer a barraca ou cozinhar. Tem sua origem nos exploradores da América do Norte.

FOGO DE CAÇADOR OU TIPO PRATELEIRA: É um fogo para cozinhar. Se colocam sobre o solo dois troncos, grossos, perpendiculares ao vento. Sobre estes troncos se colocam troncos menores de forma alternada. As toras mais verdes podem ficar mais embaixo. Faz-se um fogo em pirâmide no lado de cima para acendê-lo. Serve para um fogo de conselho de maior duração.

FOGO DE SULCO: É bom para cozinhar. É feito cavando-se um sulco estreito na terra, como no desenho. Este sulco deve ser voltado para onde sopra o vento constante. É bom para lugares com muito vento.

Se controla a intensidade do fogo colocando-se pedras em frente a entrada do sulco.

FOGO POLINÉSIO ou DE POÇO: Serve para cozinhar e esquentar em regiões com muito vento, onde não há vegetação que proteja do vento.

Cava-se um buraco, com uma profundidade de 35 centímetros aproximada e, de diâmetro semelhante.

Coloca-se toras ao redor e faz-se um fogo em forma de pirâmide no fundo.

Se cozinha ao lado do poço ou acima dele, fazendo-se uma grelha de galhos verdes ou utilizando um tripé de toras ou metálico.

FOGO DAKOTA: É uma variação do fogo polinésio ou de poço. Utilizado nos desertos da América do Norte.

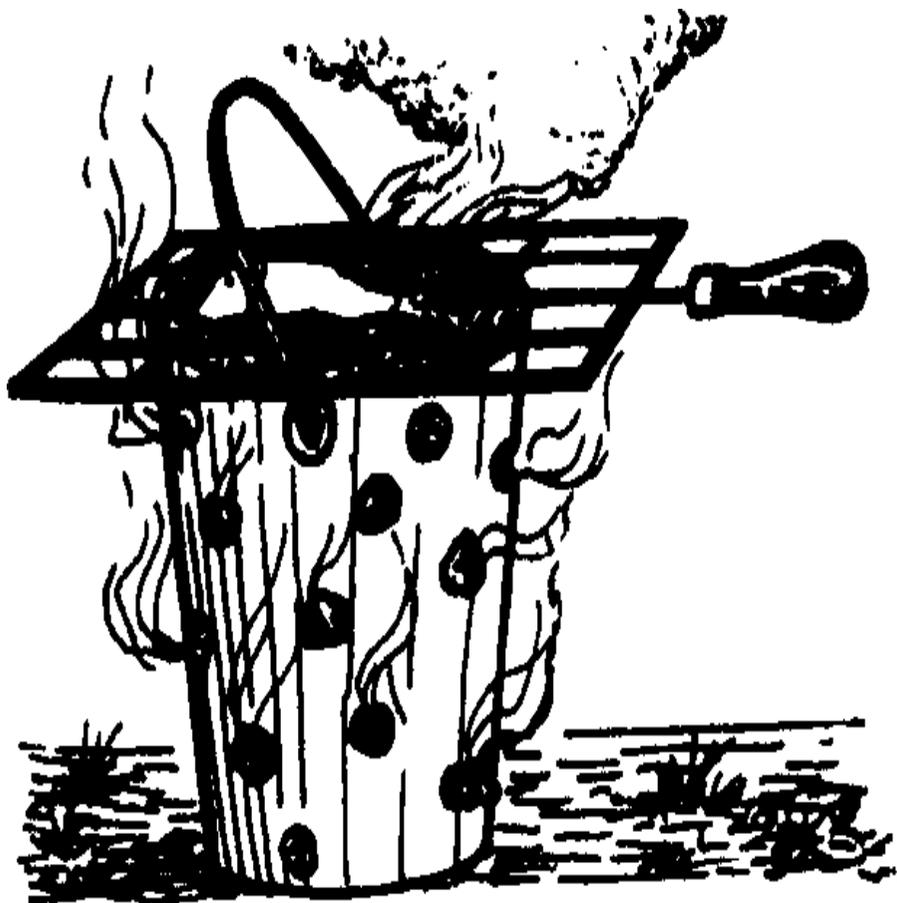
Ao lado do buraco do fogo polinésio cava-se um pequeno buraco (chaminé) fazendo-se uma intercomunicação entre eles por debaixo da terra, coloca-se a panela em cima do buraco principal do fogo polinésio.

O oxigênio necessário para a combustão entrará pelo buraco lateral sem ter problemas com o vento.

FOGO DE CONSELHO: Ao redor de uma fogueira em forma de pirâmide, empilha-se toras formando uma chaminé. Para alimentar esta fogueira coloca-se lenha pelo alto ou pelos espaços da armação. Produz um fogo maior e, mais intenso.

FOGO EM ESTRELA: É uma fogueira que produz um fogo duradouro, quase sem chamas. No centro faz-se uma fogueira em forma de pirâmide e, a medida que vai consumindo as pontas das toras se empurram mais para o centro, onde irão produzir mais brasas vivas. Ideal para aquecer e, produzir iluminação.

FOGO DE PESCADOR: Com chuva e vento, façamos o fogo como os pescadores fazem para cozinhar no mar.

Dentro de um balde furado nas laterais para dar respiro às chamas; acende-se uma fogueira em forma de pirâmide. Depois é só colocar a panela ou grelha em cima e cozinhar.

Apagando o Fogo

Sempre se deve apagar o fogo ao se afastar do acampamento, mesmo que seja por pouco tempo.

Uma rajada de vento pode fazer grandes estragos levantando fagulhas e produzindo um incêndio.

Molhe bem os troncos queimados, na falta de água, jogue areia ou terra, como precaução adicional molhe bem a terra ao redor da fogueira, cubra e compacte bem para apagar até a última brasa.

Como medida para prevenir a erosão do solo, e deixar o local melhor do que encontrastes, recoloque o capim de volta.

Queime latas e o lixo que você produziu, enterre-o em um buraco.

Para dar maior durabilidade aos fósforos contra a umidade, cubra-os com uma fina camada de esmalte de unhas para impermeabilizar.

Leve-os sempre em um recipiente hermeticamente fechado com a parte da caixa de fósforos para acendê-los.

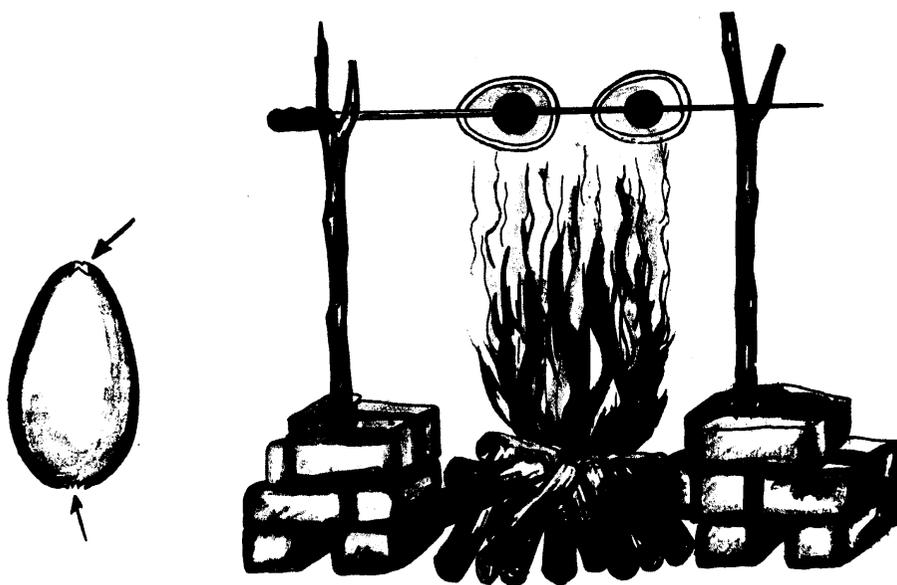
Comida Mateira

É uma forma muito divertida de cozinhar e, muito útil em situações de sobrevivência.

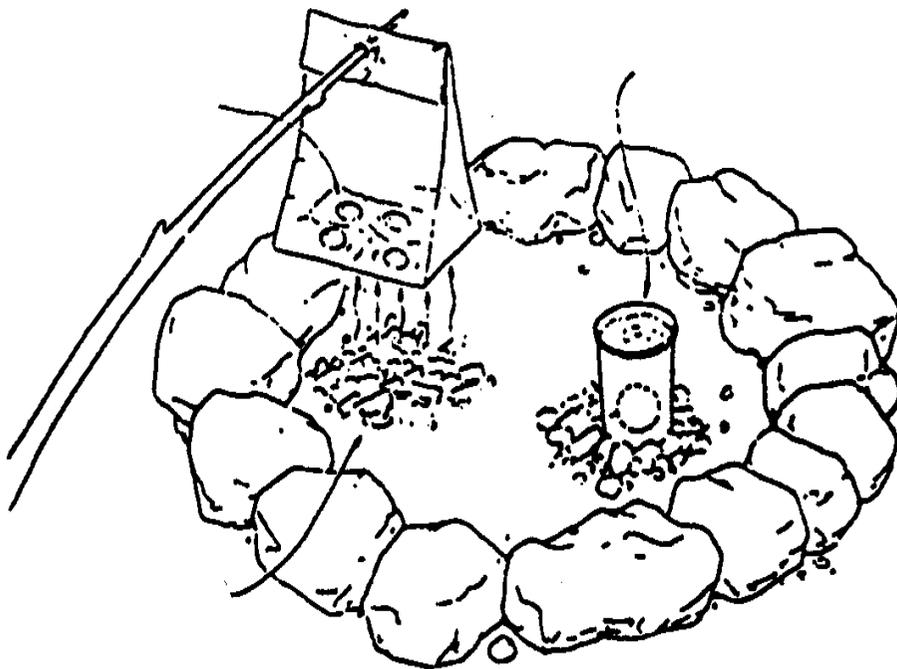
Lembrete Importante: Na cozinha mateira os alimentos são feitos nas brasas ou perto delas, **DE PREFERÊNCIA, EVITE** as chamas diretas.

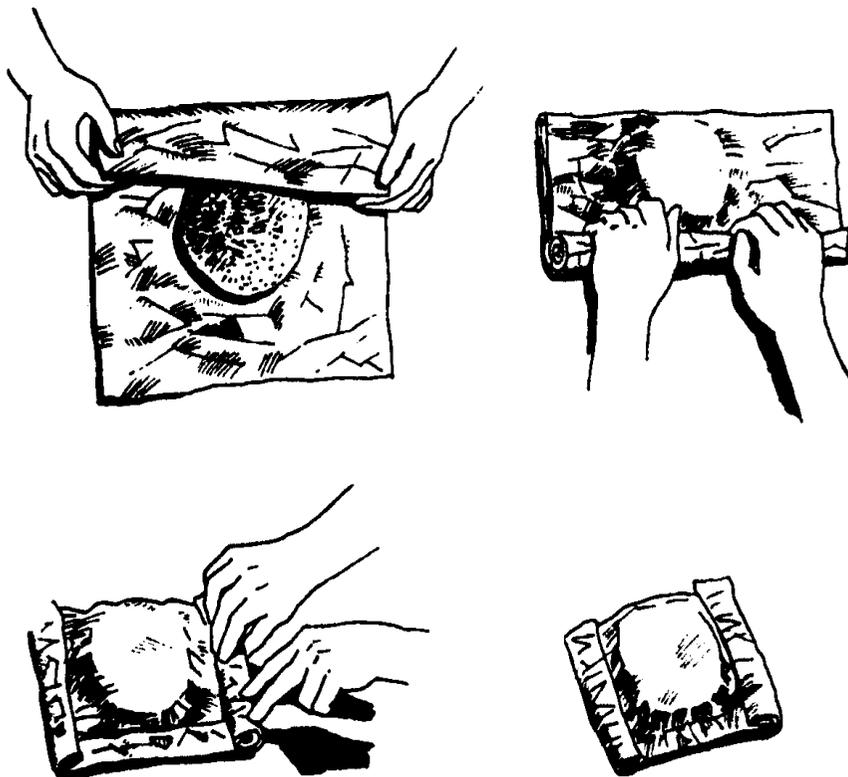
Cozinhando Ovos

* Ovo no barro: Faz-se uma massa de barro consistente e, envolve-se o ovo fazendo-se uma bola. Coloca-se sobre as brasas, ao notar que o barro rachou pelo calor, retira-se o ovo, pois está cozido.

* Ovo no espeto: Faz-se um pequeno furo nos dois lados do ovo, confecciona-se pequenos e finos espetos de taquara que serão transpassados de um lado a outro, com cuidado. Coloca-se o espeto entre duas forquilhas, gira-se, de vez em quando, até que os ovos parem de rolar ou rachar. Está pronto.

<u>* Omelete na abóbora:</u> Bate-se alguns ovos com tempero e sal. Coloca-se dentro de uma abóbora previamente preparada, sem caroços e cortado um tampo na parte de cima. Coloca-se a abóbora em cima das brasas até os ovos cozinharem.

<u>* Ovos na batata:</u> Corta-se uma batata grande, na altura de 2/3 (tampa), cava-se com uma colher seu interior, coloca-se um ou dois ovos sem as cascas, sal e temperos. Recoloque a tampa, fixe com palitos e coloque ao lado das brasas. Espere que ovos cozinhem por 10 minutos.

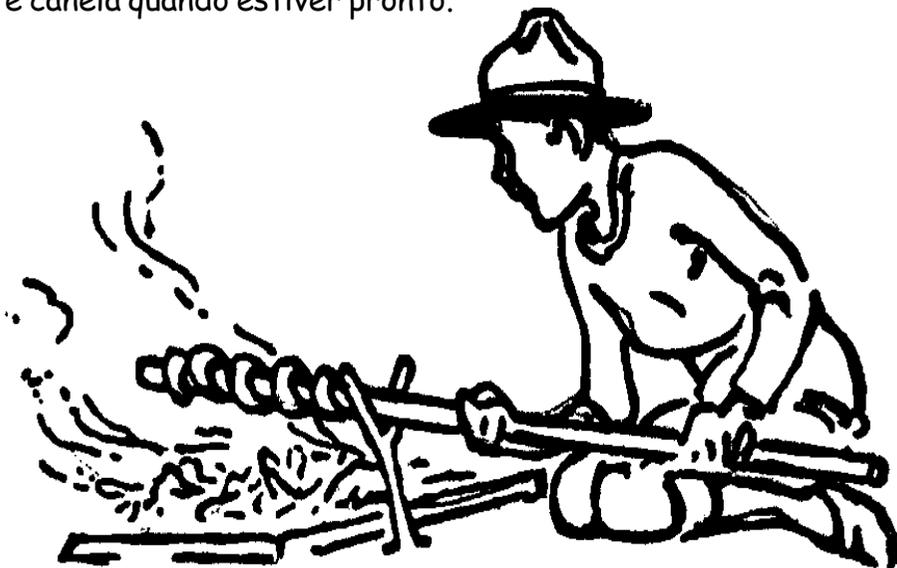
<u>* Ovos cozidos no papel ou no copo de papel com água:</u> Em um saco de papel encerado coloque os ovos estrelados com sal, feche e coloque sobre as brasas suspenso por um galho. Em um copo de papel encerado (tipo festa de criança) coloque um ovo inteiro na àgua (meio copo), coloque perto das brasas.

O papel alumínio é um ótimo material para se utilizar na cozinha mateira, envolvendo-se os alimentos com o lado brilhante para dentro, eles serão assados em seu próprio suco adquirindo um excelente sabor.

Também podemos utilizar o papel alumínio para fazermos alguns utensílios como panelas.

Dê preferência as folhas de alumínio mais grossas ou dobre duas ou três vezes ao enrolar os alimentos.

Fazendo Algumas Receitas de Pão

* Pão de Caçador ou "dampers" (úmidos): Faz-se um monte de farinha de trigo ou centeio misturada com uma pitada de sal e outra de fermento químico. No centro do monte faz-se um buraco onde coloca-se àgua ou leite, gradativamente, até que a massa tenha boa consistência. Passa-se farinha nas mãos para que não grude, continua-se a amassar até que se forme uma bola com a massa. Neste momento, vai-se alongando a massa como uma cobra e, enrola-se em uma vara verde pré-aquecida em forma de espiral. A vara é levada ao calor das brasas, girando-se até obter uma camada grossa por fora. Para sabermos se o pão está pronto, crava-se um palito na massa, não deverá sair massa grudada ou aparecer umidade no palito. Come-se o pão com manteiga, pois ao esfriar ele endurece.

Variações:

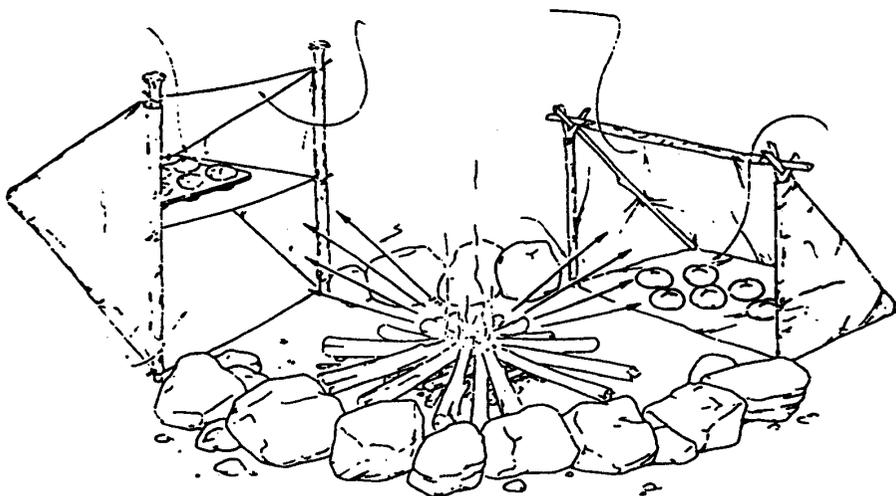
- pode-se acrescentar duas à três colheres de açúcar à massa junto ao sal, bem como, algumas passas de uva. Polvilhe açúcar e canela quando estiver pronto.

* Pão de Caçarola e Biscoitos: Esta massa serve também para a confecção de biscoitos e pãezinhos.

Misture 1kg.de farinha de trigo, uma pitada de sal, uma colher de sopa de fermento biológico, um ovo e duas colheres de manteiga.

Coloque farinha nas mãos, sove a massa com um pouco de leite ou água morna até adquirir uma boa consistência. Deixe descansar por 10 à 15 minutos coberta com um pano úmido em um recípiente para crescer (levedar).

Faça pequenos pãezinhos e coloque para assar em uma chapa ou pedra lisa quente untada com azeite. Enfie um palito para saber se está pronto, o palito deve sair seco e sem massa grudada. Esta massa poderá ser assada em forma de panqueca em uma pedra lisa quente e degustada com geléia ou mel.

Variações: - Coloque no centro do pãozinho um pedaço de queijo, polvilhe com queijo parmesão.
- Coloque frutas cristalizadas e polvilhe com açucar e canela.

Enfim, invente a sua receita.

Cozinhando Arroz de uma Forma Diferente

Coloque o arroz crú com água e sal dentro de um saco plástico (saco resistente ao calor para forno microondas comprado em supermercado) amarre a boca a um galho comprido, aproxime-o das brasas, mais ou menos uns quinze à vinte centímetros, deixe cozinhar só no calor. Tempo de cozimento, mais ou menos meia hora.

Variação:

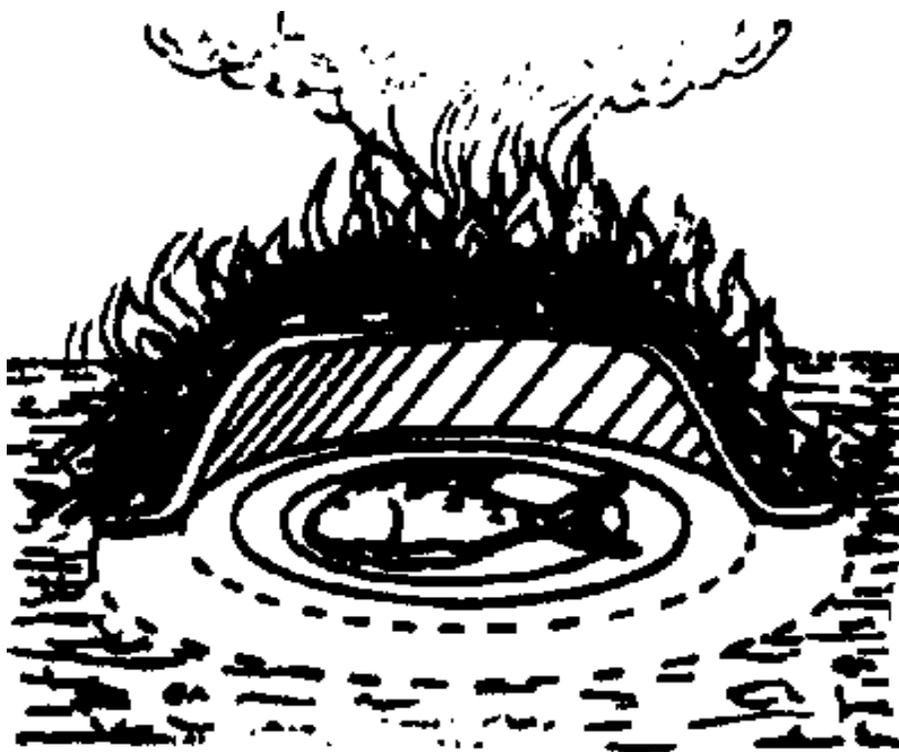
- Você poderá colocar o arroz industrial (já vem em saquinho especial) em um saco com àgua e sal.

* Arroz à Grega na Abóbora: Coloque arroz, sal, passas de uva, milho,ervilhas e cenoura picada dentro de uma abóbora pré-preparada. Retire os caroços e corte uma tampa. Enterre a parte de baixo da abóbora nas brasas, tampe com a parte de cima, deixe o arroz cozinhar.

Cozinhando Carnes

Dois métodos muito utilizados para cozinhar carnes são:

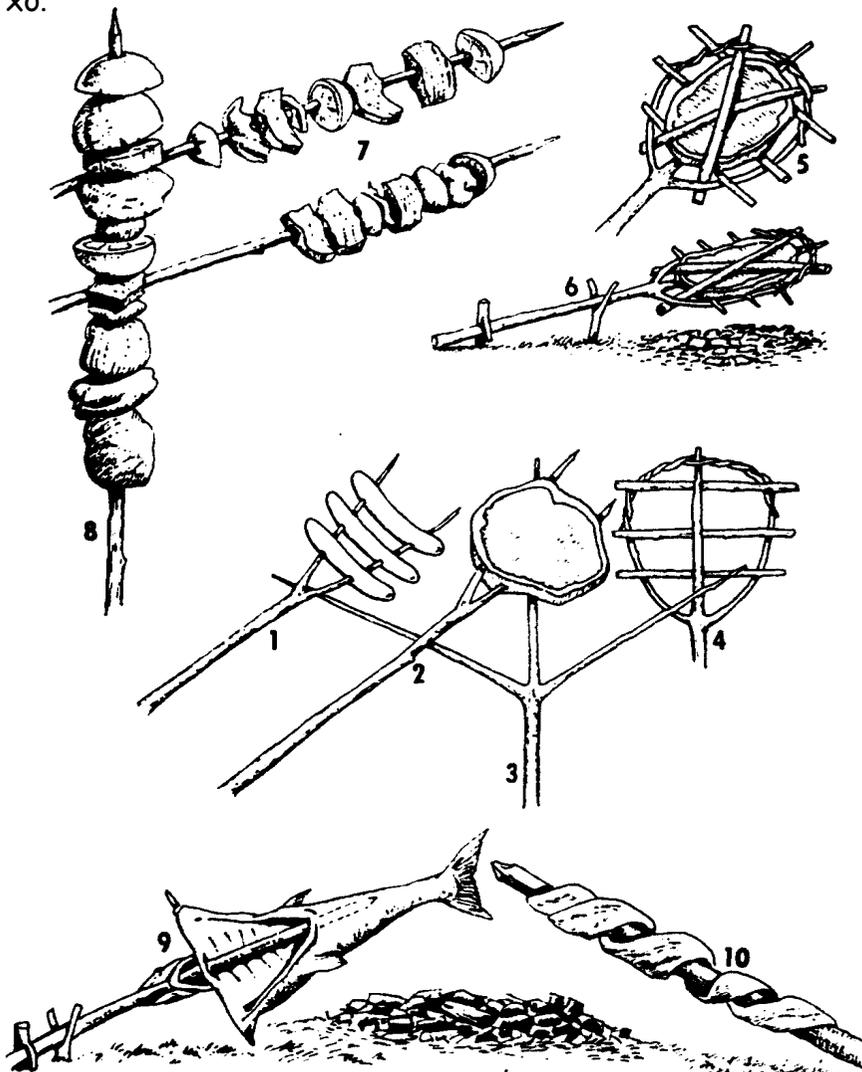
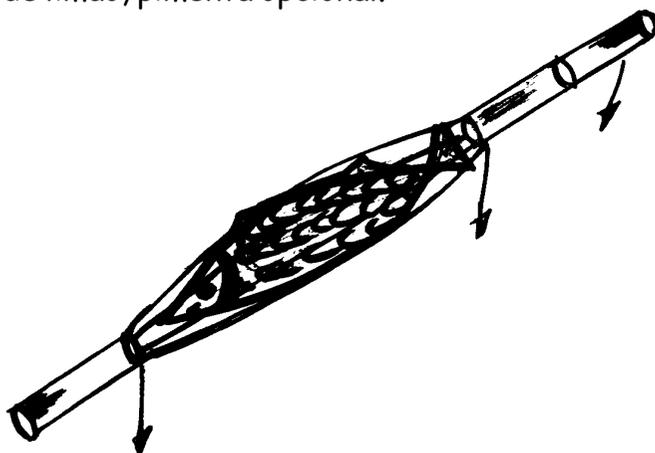
1º Embrulha-se a carne (peixe, galinha, porco ou gado) em papel de alumínio e, enterra-se a um palmo de profundidade. Faz-se o fogo por cima e deixa-se assar.

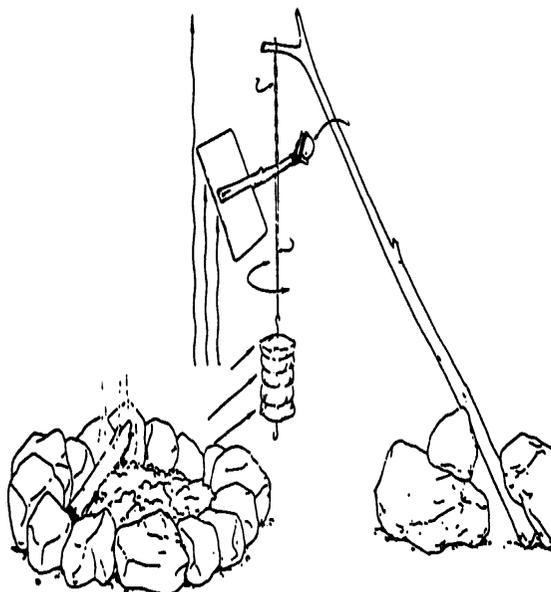
2º Embrulha-se o alimento em papel alumínio e coloca-se sobre o solo limpo ou sobre tijolos ou telhas. Põe-se brasas por cima. Para cada quilo de alimento leva em torno de uma hora para o cozimento.

Utiliza-se muito para fazer peixes de couro, como o pacú, por exemplo.

<u>* Pacú à Moda Pantaneira:</u> Limpa-se o peixe, coloca-se cenoura picada em diagonal, pimentão, tomate, coentro, sal e outros temperos.

Embrulha-se o peixe na folha de bananeira diversas vezes e, coloca-se sobre o braseiro. Vire o peixe após trinta minutos.

Após uma hora, para um peixe médio, estará pronto.

Para assarmos carnes em geral pode-se usar o método abaixo.

* Tainha na Taquara: Pega-se a tainha, limpa-se por dentro, não precisa tirar as escamas, coloca-se o tempero na parte interna do peixe. Asse o peixe virando algumas vezes o espeto. Tempero: Manjericão, alho picado, cebola picada, sal, coentro e suco de limão, pimenta opcional.

Coloque sobre o fogo o espeto, regue o peixe com o tempero 3 à 4 vezes quando do cozimento.

Para prender o peixe no espeto utilize um arame.

Cozinhando Carnes com Pedras Quentes

Envolver as pedras com papel de alumínio por questões de higiene, esquentá-las nas brasas. Use, de preferência, cascalhos grandes.

Coloca-se uma grande pedra quente no peito de uma galinha e, outras duas embaixo das asas, bem como, duas folhas de papel de alumínio embaixo da mesma e temperos em forma de molho dentro. Embrulhe rapidamente com o papel de alumínio a galinha temperada e as pedras quentes, novamente embrulhe este pacote comcom papel de jornal e, após, coloque dentro de um saco plástico e amarre.

Prepare esta galinha durante uma jornada matinal para degustá-la no almoço.

Pode-se colocar pedras quentes com pedaços de carne utilizando-se a mesma técnica.

* Galinha no barro: Esta técnica é utilizada com galinhas vivas (com penas).

Mate a galinha, limpe-a por dentro sem tirar as penas. Coloque os temperos (sal, alho, cebola, alecrim, orégano, azeite, etc...) dentro da galinha.

Envolva-a com barro consistente e, coloque sobre o braseiro, vire de vez em quando até o barro secar ou rachar. Quebre a bola de barro, as penas estarão coladas no barro. Bom Apetite!

Cozinhando na Areia da Praia

Se vocè está numa praia, saiba que a areia é um excelente forno. Basta fazermos uma bela fogueira com um grande braseiro. Após, afaste o braseiro e, enterre, por exemplo, ovos na areia quente. Após trinta minutos, os ovos estarão cozidos. Caso não os coma imediatamente, lave-os para a gema não cozinhar demais.

Outros alimentos podem ser feitos envolvendo-os em papel alumínio ou simplesmente para aquecê-los. Por exemplo: Salsichão com queijo e orégano.

RECEITAS (Faça e Comprove)

Ovo com Toucinho (Bacon) em sacola de papel

Coloque no fundo da sacola de papel as tiras de toucinho (bacon), quebre os ovos e coloque-os sobre os pedaços de toucinho, coloque sal à gosto. Feche a parte de cima da sacola de papel, coloque um galho pontiagudo para segurar a sacola sobre as brasas.

Café Gaúcho

Misture o pó de café com a àgua fria em um recipiente metálico. Pegue uma tora com a ponta em brasa e mergulhe no líquido até esquentar. Aguarde um pouco para o pó de café sedimentar, retire a tora e sirva o café cuidadosamente para não misturar o pó. Adoce à gosto.

Torrada Suíça (Rabanadas)

Junte três ovos, meia taça de leite natural ou dois terços de uma taça de leite em pó reconstituido e uma pitada de sal. Submergir as fatias de pão nesta mistura com ovos, leite e uma pitada de sal. Fritá-las numa caçarola feita de galhos verdes e papel de alumínio, em margarina ou óleo, até dourarem. Deixar secar e, polvilhar com canela e açúcar. Rendimento: Dez fatias.

Espeto de Carnes

Coloque em um espeto de madeira alternados, carne de gado, cebola, salsichão, abacaxi, toucinho. Asse sobre as brasas.

Cebola Surpresa

Corte uma tampa de uma cebola grande, retire o centro com uma faca. Recheie com um pedaço de queijo e presunto. Tampe com a parte de cima da cebola com palitos. Coloque sobre as brasas até as cebolas queimarem por fora.

Hamburguer Diferente

Coloque dentro de um papel de alumínio grosso, nesta ordem, rodelas de cenoura, rodelas de batata, rodelas de cebola, carne moída temperada, rodelas de batata e rodelas de cenoura.

Não esqueça de colocar sal e temperos nas cenouras, batatas e cebola. Caso queira coloque uma fatia de queijo logo após a camada de carne. Faça um pacote e enrole no papel de alumínio. Coloque sobre as brasas. Tempo de preparo: vinte à trinta minutos.

Variação da Técnica:

- Enrole em papel de alumínio, uma folha, os alimentos, depois enrole em papel jornal (três folhas), finalmente enrole este pacote em papel de alumínio bem fechado, coloque nas brasas.

Maças Assadas

Tire a parte interna das maças, descasque até a metade de cada maça. Recheie com açúcar mascavo ou normal, canela, um pouco de manteiga e passas de uva ou nozes (faça uma pasta). Polvilhe a parte de cima com açúcar e canela, embrulhe em papel alumínio, coloque perto das brasas voltadas para cima.

Tempo de cozimento: quarenta à sessenta minutos.

Canoa de Mamão

Recorte um mamão ao meio. Com uma colher cave o mamão até deixá-lo em forma de canoa, o mamão não deve ser muito maduro. Recheie o espaço vazio com pedaços de chocolate e algumas frutas picadas (maçã, pêra, laranja, etc...), polvilhe com açúcar e canela. Feche o mamão com a outra metade em forma de canoa. Embrulhe com papel de alumínio e coloque brasas ao redor do pacote. Tempo de cozimento: por volta de cinco à dez minutos.

Banana, Açúcar e Canela

Coloque as bananas nas brasas até amolecer, polvilhe com canela e açúcar.

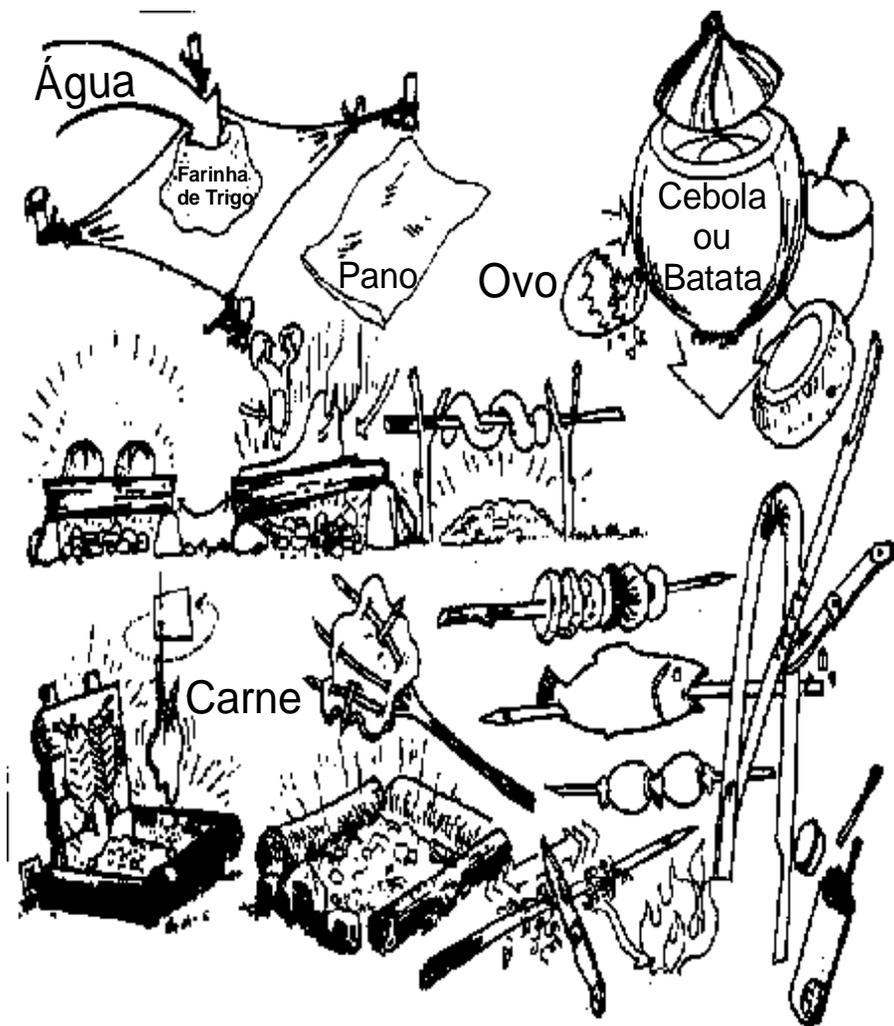
Variações:

- Em um papel de alumínio coloque bananas, polvilhe com açúcar e canela e coloque o pacote, bem fechado, no meio das brasas.

Poderemos utilizar a metade da casca de um côco, como recipiente para cozinhar as bananas.

Mashmallow:

Comprá-los no setor de importados nos Supermercados. colocar em uma vara longa, dourá-los ao fogo.
Cuidado: Coma devagar, pois seu interior ficará muito quente.

Água
Farinha de Trigo
Pano
Ovo
Cebola ou Batata
Carne

"Cozinhar em excursões tem sua parte divertida e criativa com inúmeros métodos, cujas possibilidades de variação estão limitadas pelo grau de criatividade de cada um.

Uma das coisas mais excitantes que pode acontecer ao se cozinhar é, produzir novas e exclusivas receitas, depois testálas e servir aos outros para que as apreciem sua arte.

Lembrem-se de decorar seus pratos, pois primeiro se come com os olhos".

Moacir Starosta

Bibliografia

* Revista Scout D'Europa
Associazione Italiana Guide e Scouts D'Europa Cattolici
Itália

* Cooking-Merit Badge Series
Boy Scouts of America
USA

* Colección Pastoral Scout Marista-Técnicas Scouts
H. Luis Ibanéz
Chile

* Para Ser Escoteiro de 1º Classe
Francisco Floriano de Paula
Ed. Escoteira - UEB
Brasil

* Guia S.O.S. Ecológico-Sobrevivência na Selva
Armando Serra Negra
Ed. Brasiliense
Brasil

* Revista Flor-de-Liz
Corpo Nacional de Escutas
Portugal

* Escotismo para Rapazes - B.P.
Edição da Fraternidade Escoteira Mundial
Ed. Escoteira - UEB
Brasil

Ed. Idéia Nova - UEB
Brasil

* Sempre Alerta - Nº 98
União dos Escoteiros do Brasil
Brasil

* Revista Clube do Escoteiro
Ed. Idéia Nova-UEB
Brasil

* Manual de Camping.
Alberto Maldonado Paz
Argentina

* Campamentos, Cocina y aire libre
Dian Thomas
Editorial Diana
México

SÉRIE AR LIVRE

1 - NÓS E AMARRAS
2 - ABRIGOS E BARRACAS
3 - FERRAMENTAS NO CAMPO
4 - BALSAS E CANOAS
5 - PONTES
6 - TORRES E MASTROS
7 - INSTALAÇÕES DE CAMPO
8 - TRUQUES E HABILIDADES
9 - ATIVIDADES E JOGOS COM PIONEIRIAS
10 - INSTALAÇÕES DE COZINHA
11 - TRABALHANDO COM CABOS
12 - INSTALAÇÕES DE CAMPO 2
13 - INSTALAÇÕES DE COZINHA 2
14 - FOGUEIRAS E COMIDA MATEIRA